

A DINNER GIVEN BY MR. PEABODY,
AT THE
CLARENDON HOTEL, BOND STREET,
ON THE ANNIVERSARY OF WASHINGTON'S BIRTH-DAY,
February 22, 1854,
To His Excellency the American Minister,
MR. BUCHANAN.

FIRST COURSE.

SOUPE A LA PRINTANIER.

SOUPE A LA PALESTINE.

POTAGE TETE DE VEAU.

POTAGE AUX QUENELLES.

TURBOT, SAUCE AUX HOMARDS.

MATELOTTE D'ANGUILLES.

FILET DE SOLES A LA VENITIENNE.

SALMON SAUCE HOLLANDAISE.

ENTREES.

TETE DE VEAU EN TORTUE.

JAMBON A L'ESSENCE.

SUPREME DE VOLAILLE.

LANGUE DE BOCH.

CUTLETS A LA SOUBISE.

RIS DE VEAU A LA TOLOUSE.

POULETS A L'ESTRAGON.

SADDLE OF MUTTON.

QUENELLES DE VOLAILLE.

FRICANDEAU.

CUISSES DE POULET A LA PERIGORD.

FILETS DE BOEUF A LA FLAMANDE.

FAISANS A LA SOUBISE.

POULARDES A LA GODARD.

QUARTIER D'AGNEAU.

SECOND COURSE.

PETITE SARCELLES.

DINDONNEAUX PIQUES.

CANARDS SAUVAGES.

BECASSINES.

GELEE AU MARISCHIN.

MERIUGUES A LA PARISIENNE.

GATEAUX A LA CHANTILLY.

MAGNONNAISE D'HOMAD,

CHOUFLEURS AU PARMESAN.

PATISSERIE MELES.

POUDING A LA VIENNOISE.

MACEDOINE DE FRUITS.

BAVAROIS AU POMMES.

SEA-KALE A LA CREME.

MOVES.

POUDING GLACE A LA VANILLE.

GATEAU DE COMPEIGNE.